IMPORTANT POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Renseigner les données ci-dessous et conserver le présent manuel pendant la vie de l'appareil.

Modèle N° : _____

N° de série : _____

Date d'achat : _____

FRANÇAIS

Manuel d'installation & d'utilisation

Modèle TB-SRTG

Bain-marie à gaz sur pieds

Modèle représenté : TB-SRTG-2

L20-376, rev. 0 (07/12) French

À L'ATTENTION DE L'ACHETEUR, DU PROPRIÉTAIRE ET DU GÉRANT

Lire ces avertissements avant de les afficher bien en vue pour référence.

AVIS À L'ACHETEUR

Afficher en évidence les instructions à suivre si un utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès de votre fournisseur local de gaz.

AVERTISSEMENT

NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER d'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre.

ATTENTION DANGER

Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrect risque d'entraîner des blessure ou la mort, ou des dégâts matériels. Lire soigneusement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant toute installation ou intervention sur cet appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être effectués de préférence par un technicien Pitco agréé entretien et pièces détachées ou par un technicien qualifié. Toute installation, entretien ou réparation effectué par une personne non autorisée et non qualifiée annule la garantie.

AVERTISSEMENT

L'installation et tous les raccordements doivent obligatoirement être effectués conformément aux réglementations en vigueur.

AVERTISSEMENT

Si, pendant la période de garantie, un client utilise une pièce non originale ou modifie une pièce d'origine achetés auprès de Pitco et (ou) de ses prestataires d'entretien et de pièces détachées autorisés, la présente garantie sera nulle et non avenue. De plus, ni Pitco ni ses filiales ne seront responsables d'aucune plainte, dommages ou frais encourus par un client et qui découleraient, directement ou indirectement, en tout ou en partie, de l'installation d'une pièce modifiées et (ou) obtenue auprès d'un centre d'entretien non agréé.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement être mis à la terre électriquement conformément à la réglementation en vigueur ou, en l'absence de celle-ci, conformément au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.2, selon le cas.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement disposer de moyens adéquats pour limiter ses déplacements indépendamment des raccordements au gaz ou à l'électricité. Les appareils simples équipées de pieds doivent obligatoirement être stabilisés à l'aide de sangles d'ancrage. Tous les appareils à roulettes doivent obligatoirement être stabilisés par des chaînes de retenue.

AVERTISSEMENT

Un appareil sur roulettes raccordé au moyen d'un tuyau de gaz souple doit obligatoirement être raccordé à l'alimentation en gaz au moyen d'un dispositif de débranchement rapide. Le dispositif de débranchement rapide doit obligatoirement être conforme à la norme ANSI Z24.41.

AVERTISSEMENT

Il est interdit de modifier ou d'enlever des parties de la structure de l'appareil afin de permettre son placement sous une hotte d'extraction.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par des personnes complètement formées et qualifiées.

AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation équipant cet appareil est endommagé, il doit obligatoirement être remplacé par un technicien Pitco agréé entretien et pièces détachées ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter un danger.

AVERTISSEMENT

Débrancher le cordon d'alimentation avant toute réparation ou nettoyage de cet appareil.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas agréé pour un nettoyage au jet d'eau. Il est INTERDIT de nettoyer cet appareil avec un jet d'eau.

AVERTISSEMENT

NE PAS tenter de déplacer cet appareil ou de transférer des liquides chauds entre deux récipients quand l'appareil est à température de fonctionnement ou contient des liquides chauds. Il y a risque de brûlures graves si la peau entre en contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

Ne pas s'asseoir ni monter sur cet appareil. Ni le panneau avant, ni le bain-marie, ni la plaque anti-éclaboussure, ni le couvercle du bain-marie, ni le plan de travail ni le plan de vidange de l'appareil ne sont des marchepieds. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir de l'appareil comme marchepied pour le nettoyage de la hotte d'extraction ou l'accès à celle-ci. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

Le niveau d'eau doit être maintenu au trait repère. NE PAS mettre ni laisser l'appareil en fonctionnement sans que les tubes de chauffe ne soient recouverts d'eau. La vapeur surchauffée créée par les tubes de chauffe risque de causer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Si l'appareil n'est pas équipé d'un trop-plein, ou si celui-ci est obturé, ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le remplissage. Un remplissage excessif de l'appareil risque de l'endommager et de causer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Arrêter complètement l'appareil pour le vidanger. Ceci l'empêchera de chauffer pendant la vidange et le remplissage. Risque de blessure grave.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné à un usage intérieur exclusivement.

AVERTISSEMENT

NE PAS faire fonctionner cet appareil si tous les panneaux et couvercles d'accès ne sont pas correctement fixés.

AVERTISSEMENT

Il est recommandé de faire inspecter cet appareil une fois par an par un technicien qualifié pour en vérifier les performances et le bon fonctionnement.

AVERTISSEMENT

Il y a une veilleuse à flamme nue à l'intérieur de l'appareil. Cet appareil est susceptible d'atteindre des températures très élevées risquant d'enflammer les matériaux placés à proximité. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun élément combustible à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. Pour convertir l'appareil à un autre type de gaz, prendre contact avec votre revendeur.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir d'une flamme nue pour chercher une fuite de gaz!

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation en gaz de l'appareil est interrompue ou si la veilleuse s'éteint, attendre 5 minutes avant de rallumer la veilleuse afin de permettre au gaz se trouvant à l'intérieur de l'appareil de se dissiper.

AVERTISSEMENT

Veiller à ce que l'alimentation en air de l'appareil soit suffisante pour que la veilleuse brûle correctement. Si la flamme manque d'air, elle dégagera de l'oxyde de carbone, qui est un gaz dangereux. L'oxyde de carbone est un gaz incolore et inodore qui peut provoquer l'asphyxie.

TABLE DES MATIÈRES

1. INSTALLATION 1

1.1. CONTRÔLE DE VOTRE APPAREIL NEUF 1

1.2. DÉGAGEMENTS AUTOUR DE L'APPAREIL 2

1.3. INSTALLATION DES PIEDS ET (OU) DES ROULETTES, ET MISE À L'HORIZONTALE 2

1.4. RACCORDEMENTS D'EAU 3

1.4.1. RACCORDEMENTS D'ARRIVÉE D'EAU 3

1.4.2. RACCORDEMENTS D'ÉVACUATION 3

1.5. RACCORDEMENT AU GAZ 4

1.5.1. RACCORD DE GAZ À DÉBRANCHEMENT RAPIDE 4

1.5.2. ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ ET DE PRESSION DE LA CANALISATION D'ALIMENTATION EN GAZ 4

1.5.3. TABLEAU DE GAZ POUR LES PAYS DE L'UE 5

1.6. RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES 7

1.7. EXTRACTION ET SYSTÈMES ANTI-INCENDIE 8

1.8. CONTRÔLE 9

1.9. RÉGLAGES INITIAUX 10

1.9.1. REMPLISSAGE DE L'APPAREIL 10

1.9.2. INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE 10

1.9.3. RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE 11

1.9.4. RÉGLAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL 12

1.10. NETTOYAGE INITIAL 13

2. FONCTIONNEMENT 14

2.1. FONCTIONNALITÉS 14

2.2. REMPLISSAGE DE L'APPAREIL 16

2.2.1. REMPLISSAGE DU BAIN-MARIE 16

2.2.2. REMPLISSAGE DU BAIN-MARIE SANS LE CIRCUIT AUTOMATIQUE DE MISE À NIVEAU 16

2.3. DÉMARRAGE DE L'APPAREIL 17

2.4. PROGRAMMATION DU CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE 17

2.4.1. PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE DE CONSIGNE 17

2.4.2. RÉGULATEUR : FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES 17

2.5. BAIN-MARIE 18

2.5.1. CONSEILS DE CUISSON 18

2.6. ARRÊT DE L'APPAREIL 18

2.6.1. MODE VEILLE 18

2.6.2. ARRÊT COMPLET 18

3. ENTRETIEN PRÉVENTIF 19

3.1. ENTRETIEN PRÉVENTIF QUOTIDIEN 19

3.1.1. CONTRÔLE DE L'APPAREIL 19

3.1.2. NETTOYAGE DU BAIN-MARIE 19

3.1.3. NETTOYAGE DU BOÎTIER 19

3.2. ENTRETIEN PRÉVENTIF MENSUEL 19

3.2.1. DÉTARTRAGE 20

3.3. ENTRETIEN ET INSPECTIONS PRÉVENTIFS ANNUELS OU PÉRIODIQUES 20

3.3.1. CAPTEURS DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE & DE LA SONDE DE LIMITATION DE TEMPÉRATURE 20

3.3.2. RÉGULATEUR 20

3.3.3. PANNEAU DE COMMANDE & COMPOSANTS ÉLECTRIQUES 20

3.3.4. BAIN-MARIE 20

3.3.5. CIRCUIT DE VIDANGE 20

3.3.6. CIRCUIT DE COMBUSTION DU GAZ 21

3.4. HOTTE 21

4. DÉPANNAGE 22

4.1. PANNE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 22

4.2. LIMITEUR DE TEMPÉRATURE 22

4.3. DISPOSITIF DE SÉCURITÉ DU ROBINET DE VIDANGE 22

4.4. TABLEAU DE DÉPANNAGE 23

4.5. MESSAGE D'ALERTES DU RÉGULATEUR (EN OPTION) 23

1. INSTALLATION

1.1. CONTRÔLE DE VOTRE APPAREIL NEUF

Votre appareil Pitco a été emballé avec précaution dans une caisse. Tout a été prévu afin qu'il vous soit livré en parfait état. Lors du déballage de l'appareil, vérifier toutes les pièces afin de s'assurer qu'elles ne sont pas endommagées. En cas de dégât, NE PAS SIGNER le bon de livraison. Prendre contact immédiatement avec le transporteur, celui-ci ne pouvant être tenu responsable que pendant les 15 jours suivant la livraison. Vérifier le bordereau d'expédition fourni avec l'appareil afin de vous assurer d'avoir bien reçu toutes les pièces. Si des pièces s'avèrent manquantes, prendre contact avec le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté. Au fur et à mesure du déballage de l'appareil et de ses accessoires, veillez à bien ce que son poids soit réparti uniformément. Le tableau ci-contre indique les accessoires livrés avec votre appareil.

Accessoires

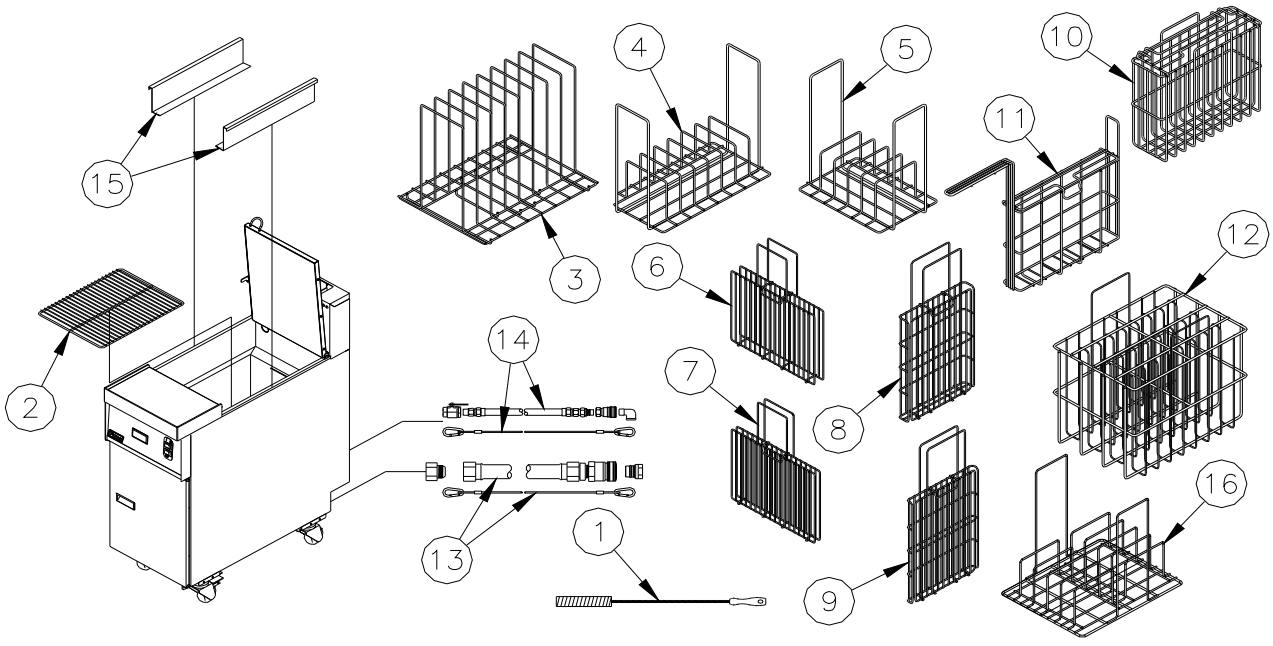
#	Description	TB-SRTG
1	Brosse de nettoyage	Série
2	Porte-tubes	Option
3	Porte-produits vertical (8 emplacements)	Option
4	Porte-produits (8 emplacements)	Option
5	Porte-produits (6 emplacements)	Option
6	Valise pour produit large	Option
7	Valise pour produit étroit	Option
8	Valise pour produit haut et large	Option
9	Valise pour produit haut et étroit	Option
10	Panier large	Option
11	Panier étroit	Option
12	Panier pour 8 produits	Option
13	Raccord de gaz à débranchement rapide et cordon	Option
14	Raccord d'eau à débranchement rapide et cordon	Option
15	Supports 1/3 bac	Option
16	Porte tube/12 produits	Série

Repérer le numéro de modèle et le numéro de série à l' intérieur de la porte de l'appareil. Inscrire ces numéros sur la couverture du présent manuel, ainsi que la date d'achat de l'appareil, pour référence.

Une fois les étapes ci-dessus applicables à l'appareil acheté, celui-ci est maintenant prêt à l'installation. Bien qu'il soit possible d'installer vous-même votre appareil, il est FORTEMENT recommandé de faire effectuer l'installation par un professionnel compétent. Un professionnel compétent s'assurera que l'installation est sure et conforme à la réglementation en vigueur.

AVERTISSEMENT

NE PAS s'asseoir ni monter sur cet appareil. Ni le panneau avant, ni le bain-marie, ni la plaque anti-éclaboussure, ni le couvercle du bain-marie, ni le plan de travail ni le plan de vidange de l'appareil ne sont des marchepieds. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des liquides chauds.



1.2. DÉGAGEMENTS AUTOUR DE L'APPAREIL

Les dégagements ci-dessous s'appliquent à une installation dans un local construit en matériaux combustibles ou non, et permettent le bon fonctionnement de votre appareil en toute sécurité.

	Local en matériaux combustibles mm (pouces)	**Local en en matériaux non combustibles** mm (pouces)
Arrière	152 mm (6 pouces)	0 mm (0 pouce)
Côtés	152 mm (6 pouces)	0 mm (0 pouce)
Sol	152 mm (6 pouces)	152 mm (6 pouces)

En plus des dégagements ci-dessus, un espace de circulation minimum de 40 cm (16 pouces) est nécessaire devant l'appareil.

AVERTISSEMENT **NE PAS obstruer le circuit d'extraction d'air, ni les ouvertures d'aération autour de l'appareil. Des dégagements adéquats sont nécessaires autour de l'appareil pour son entretien ainsi que pour la ventilation de ses composants. S'assurer que les dégagements sont conformes aux valeurs minimales figurant au présent manuel.**	**AVERTISSEMENT** **NE PAS installer cet appareil à côté d'une friteuse, une éclaboussure d'eau dans l'huile chaude risquant de causer un incendie.**
AVERTISSEMENT **Pour éviter les dégâts aux matériels et (ou) les blessures aux personnes, ne pas incliner l'appareil sur deux de ses pieds ou de ses roulettes, et ne pas le tirer par sa plaque anti-éclaboussure.**	**AVERTISSEMENT** **Cet appareil <u>DOIT OBLIGATOIREMENT</u> être installé avec les pieds ou les roulettes fournis par son fabricant.**

1.3. INSTALLATION DES PIEDS ET (OU) DES ROULETTES, ET MISE À L'HORIZONTALE

Votre appareil est livré tout monté, à l'exception possible des pieds (ou des roulettes). L'appareil doit obligatoirement être installé sur des pieds ou des roulettes ; il ne peut pas être installé tel quel. Une installation sans pieds ou roulettes diminuerait considérablement sa capacité de ventilation. Les pieds ou les roulettes doivent obligatoirement être installées avant le raccordement de l'appareil à son alimentation en gaz. Les pieds assurent la hauteur nécessaire pour respecter les obligations sanitaires, ainsi qu'une fourniture adéquate d'air au circuit de combustion. Procéder comme suit.

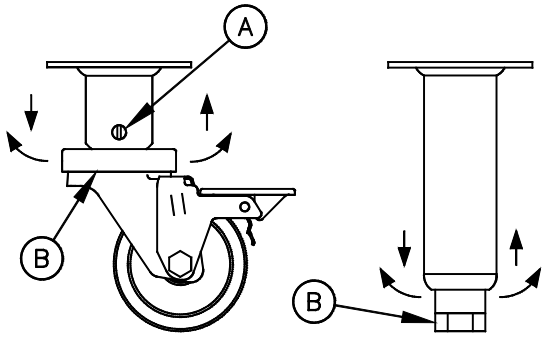
Outillage nécessaire : clef plate et douille de 7/16 po (11 mm), et pince multiprise de grande dimension.

1. Poser l'appareil sur sa face arrière, en veillant à ne pas endommager la plaque anti-éclaboussure en tirant dessus. Protéger l'appareil avec du carton ou du tissu avant de le poser.

2. Fixer chaque pied ou roulette à l'aide des boulons fournis. Chaque pied ou roulette nécessite quatre vis de 0,25 -20 x 5/8 pouce et quatre écrous. S'assurer que tous les boulons sont bien serrés.

3. Monter les vis à partir de l'intérieur de l'appareil, avec les écrous à l'extérieur (en-dessous). Les écrous étant munis de rondelles-frein, l'emploi de rondelles-frein séparées n'est pas nécessaire.

AVERTISSEMENT
NE PAS installer les pieds ou les roulettes, et ne pas régler la position de l'appareil pendant son fonctionnement ou s'il contient des liquides chauds. Il existe un risque de blessures graves.



4. Une fois les quatre pieds ou roulettes fixés en place, remettre l'appareil en position verticale, en veillant à ne pas faire reposer un trop grand poids sur un seul pied. Régler la hauteur et l'horizontalité de l'appareil en actionnant les systèmes de réglage (B) à l'aide de la pince multiprise. Dans le cas de roulettes, desserrer les 2 vis (A) avant le réglage, et les resserrer une fois l'appareil horizontal et à la bonne hauteur.

1.4. RACCORDEMENTS D'EAU

Le raccordement aux canalisations d'eau doit être effectué par un plombier agréé, en respectant la réglementation en vigueur.

1.4.1. RACCORDEMENTS D'ARRIVÉE D'EAU

Si votre appareil est équipé d'une option robinet ou remplissage d'eau, son raccordement à une canalisation d'eau est nécessaire. Si un seul raccordement à l'eau est nécessaire, il est recommandé de raccorder l'appareil à l'eau chaude. Ceci réduira de manière importante la durée nécessaire à l'appareil pour atteindre sa la température de fonctionnement. Avant l'installation, le circuit d'arrivée d'eau devra être vérifié par un spécialiste en traitement des eaux. Le titre hydrotimétrique de l'eau ne doit pas être supérieur à 34 ppm (2 grains/gallon US). Le pH doit être compris entre 6,5 et 8,0. Un adoucisseur d'eau en bon état permet d'obtenir ces valeurs. La pression d'arrivée d'eau doit être comprise entre 1,5 et 4 bars (20 et 60 lb/po^2). Si la pression est supérieure, l'installation d'un détendeur à l'entrée de l'appareil est nécessaire pour éviter les dégâts causés par les coups de bélier. La température maximale autorisée de l'eau à son entrée dans l'appareil est de 82 °C (180 °F). Faire contrôler votre alimentation en eau et noter ci-dessous les valeurs mesurées.

Check-list de qualité de l'eau

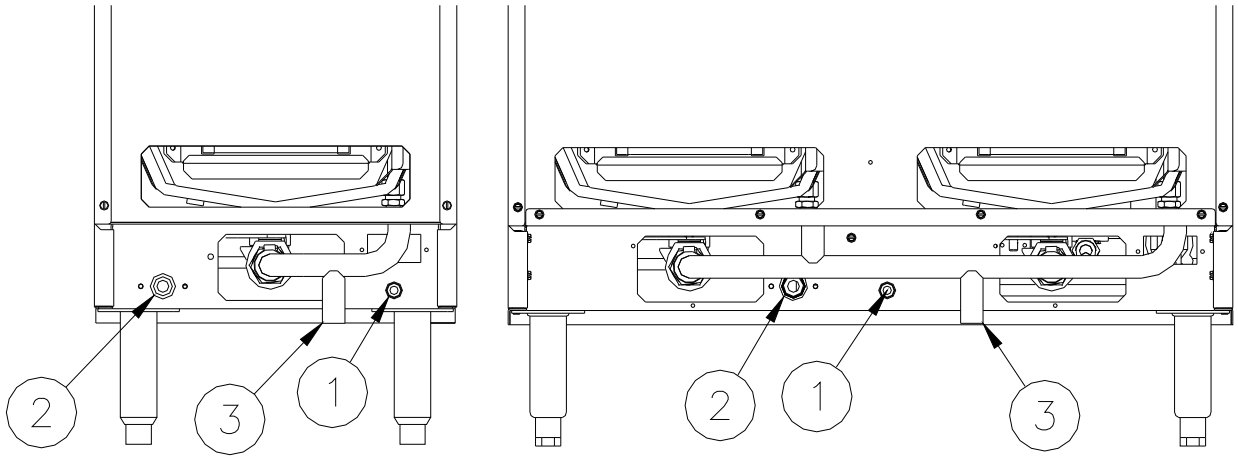
	Valeur mesurée	Plage	Correct
Température		82 °C (180 °F) maxi	
Dureté		34 ppm maxi	
pH		6,5 à 8,0	
Pression		1,4 à 4,2 bar (20 à 60 lb/po^2)	

AVERTISSEMENT
Quand l'eau est très chaude et sous haute pression, des éclaboussures excessives d'eau chaude risquent de se produire et de causer des blessures.

1.4.2. RACCORDEMENTS D'ÉVACUATION

Chaque bain-marie est muni d'une évacuation pouvant être raccordée à un circuit d'évacuation. Chaque bain-marie est également équipé d'une canalisation de trop-plein. Le raccordement du trop-plein est situé en aval du robinet de vidange, pour permettre l'évacuation sans obstacle. Les canalisations de vidange et de trop-plein de chaque bain-marie sont reliées pour former une canalisation d'évacuation commune. L'évacuation de cet appareil s'effectue par des raccords mâles ou femelles de 25 mm (1 pouce), filetage US NPT.

AVERTISSEMENT
Ne PAS INSTALLER un siphon de sol directement sous cet appareil. La vapeur provenant du siphon de sol risque de raccourcir la longévité des composants internes.



SRTG **SRTG-2**

1) **Raccord d'entrée d'eau 25 mm (0,5 pouce) filetage NPT**
2) **Raccord de gaz mâle 37 mm (0,75 pouce) filetage NPT**
3) **Orifice de vidange 25 mm (1 pouce)**

1.5. RACCORDEMENT AU GAZ

Votre appareil offre son rendement optimal lorsque son tuyau d'alimentation en gaz est d'une section suffisante pour permettre un débit de gaz adéquat. La canalisation de gaz doit obligatoirement être conforme à la réglementation en vigueur. Au Canada, l'appareil doit être installé conformément à la norme CSA B149.1 ou .2 et aux codes locaux. La section de la canalisation de gaz peut être déterminée par un installateur professionnel compétent, par votre fournisseur de gaz local ou en fonction du « Natural Gas and Propane Installation Code », annexe C, tableau C-4 (pour le gaz naturel) et tableau C-16 (pour le propane). Le diamètre de la canalisation de gaz doit être suffisant pour alimenter correctement tous les appareils sans perte de pression au niveau de ceux-ci. Une canalisation de gaz de la bonne dimension correctement installée fournit à tous les appareils alimentés par une même canalisation, fonctionnant simultanément à fond une pression d'alimentation, comprise entre 17,4 hPa **(**7,0 pouces C.E.) et 24,9 hPa (10,0 pouces C.E.) pour le gaz naturel ou entre 27,4 hPa (11,0 pouces C.E.) et 32,5 hPa (13,0 pouces C.E.) pour le propane. La pression au niveau du robinet de gaz ne doit pas être supérieure à 34 hPa (0,5 lb/po^2).

Un appareil donné n'est équipé que pour fonctionner avec un seul type de gaz. Le type de gaz pour lequel l'appareil est prévu est indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la porte.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur sa plaque signalétique. L'emploi d'un gaz incorrect entraînerait un mauvais fonctionnement et un danger de blessures ou de mort. Pour convertir l'appareil à un autre type de gaz, prendre contact avec votre revendeur.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser de réducteur pour raccorder l'appareil à un tuyau d'alimentation en gaz de diamètre inférieur. Ceci risque de nuire au rendement de la machine en réduisant le débit de gaz optimal nécessaire au bon fonctionnement du brûleur.

1.5.1. RACCORD DE GAZ À DÉBRANCHEMENT RAPIDE

Les appareils à gaz à roulettes doivent obligatoirement être installés avec des raccords conformes à la plus récente édition de la norme US de raccords pour appareils à gaz mobiles (ANSI Z21.69 ou de la norme canadienne CSA 6.16). Ce raccord doit comporter un dispositif de débranchement rapide conforme à la plus récente édition de la norme de raccords à débranchement rapide pour gaz (ANSI Z21.41 ou CSA 6.9). Lors de l'installation d'un raccord à débranchement rapide, l'installation d'une limitation des déplacements de l'appareil, indépendante du raccord et du dispositif de débranchement rapide et de la canalisation qui leur est associée, est obligatoire. Le dispositif de retenue doit être fixé au panneau arrière de l'appareil.

1.5.2. ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ ET DE PRESSION DE LA CANALISATION D'ALIMENTATION EN GAZ

Le circuit d'alimentation en gaz doit obligatoirement être testé avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression supérieure à 34 hPa (0,5 lb/po^2 manométrique PSIG), s'assurer que l'appareil est débranché de celle-ci. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression inférieure ou égale à 34 hPa (0,5 lb/po^2 manométrique PSIG), l'appareil peut rester raccordé mais son robinet de gaz doit obligatoirement être fermé. Une fois la canalisation sous pression, tester tous les raccords à l'eau savonneuse afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucune fuite.

1.5.3. TABLEAU DE GAZ POUR LES PAYS DE L'UE

Le tableau ci-dessous indique les caractéristiques des gaz pour les divers pays d'utilisation. Si le pays d'utilisation ne figure pas au tableau, consulter la plaque signalétique.

Pays	Gaz	Catégorie d'appareil	Puissance consommée brute (kW)	Puissance consommée nette (kW)	Pression d'alimentation (mbar)	Pression au brûleur (mbar)	Gicleur de brûleur	Gicleur de veilleuse	Régulateur	
			16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	
				14,7	50	25,4	N°53	LP16	OUI	
			16	14,4	20/25	10	N°42/2,58 mm	N22	NON	
				14,7	37	25,4	N°53	LP16	OUI	
			16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	
				14,7	50/37	25,4	N°53	LP16	OUI	
			16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	
				14,7	50/37	25,4	N°53	LP16	OUI	
	S/O	S/O	16	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	
				14,7	50	25,4	N°53	LP16	Oui	
			16	14,4	20	10	N°42	N22	Oui	
				14,7	50/37	25,4	N°53	LP16	Oui	
			16	14,4	20/25	10	N°42/2,58 mm	N22/MF28	Oui	1
				14,7	50/37	25,4	N°53	LP16	Oui	
			16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	
	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	
				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
			16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	
				14,7	50/37	25,4	N°53	LP16	OUI	
			16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	
	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
			16	14,4	20/25	10	N°42/2,58 mm	N22/MF28	OUI	1
				14,7	50/37	25,4	N°53	LP16	OUI	
			16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	
				14,7	50/37	25,4	N°53	LP16	OUI	
			16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	
	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	
	G25,1	I2S		14,4	25	10	N°36	N22/MF28	OUI	
	G31	I3P		14,7	50	25,4	N°53	LP16	OUI	

Suite page suivante…

Tableau de gaz pour les pays de l'UE (suite)

Pays	Gaz	Catégorie d'appareil	Puissance consommée brute (kW)	Puissance consommée nette (kW)	Pression d'alimentation (mbar)	Pression u brûleur (mbar)	Gicleur de brûleur	Gicleur de veilleuse	Régulateur	Débit nominal (m3/h)
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	G31	I3P		14,7	50/37	25,4	N°53	LP16	OUI	0,6
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	G31	I3P		14,7	37	25,4	N°53	LP16	OUI	0,6
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	G20	I2E	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	G31	I3P		14,7	50/37	25,4	N°53	LP16	OUI	0,6
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	N/A	N/A	16	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	G31	I3P		14,7	50	25,4	N°53	LP16	OUI	0,6
	G25	I2L	16	14,4	25	10	2,58 mm	N22/MF28	OUI	1,8
	G31	I3P		14,7	50	25,4	N°53	LP16	OUI	0,6
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	G31	I3P		14,7	37	25,4	N°53	LP16	OUI	0,6
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	G31	I3P		14,7	50/37	25,4	N°53	LP16	OUI	0,6
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	G31	I3P		14,7	37	25,4	N°53	LP16	OUI	0,6
	G20	I2H	16	14,4	20	10	N°42	N22	OUI	1,5
	G31	I3P		14,7	50/37	25,4	N°53	LP16	OUI	0,6

1.6. RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

Il est recommandé de brancher cet appareil dans une prise murale contrôlée par la commande d'extraction. Cela permettra d'empêcher que l'appareil fonctionne sans extraction. Si votre appareil nécessite un raccordement électrique, on trouvera ses caractéristiques ci-dessous.

	Amérique du Nord	Reste du monde
Tension secteur	120 V~, 50/60 Hz	220, 230 ou 240 V~ 50/60 Hz
Consommation par appareil	1 A	0,5 A

CAUTION

Le raccordement de cet appareil à une alimentation non-conforme risque de l'endommager, et annule la garantie.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement être branché à une prise de courant de la même tension et de la même phase que celles figurant sur la plaque signalétique fixée sur la paroi intérieure de sa porte.

AVERTISSEMENT

NE PAS BRANCHER cet appareil à une alimentation électrique différente de celle indiquée sur la plaque signalétique. Le raccordement électrique doit être effectué par un technicien compétent.

AVERTISSEMENT

Le raccordement électrique de cet appareil doit obligatoirement être conforme à la réglementation en vigueur. En cas d'absence de codes locaux, consulter consultez le National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 pour une installation aux États-Unis. Au Canada, consulter la norme CSA C22.2 et les codes locaux. Pour les autres pays, se référer à la réglementation en vigueur.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement être raccordé à la terre conformément à la réglementation en vigueur ; aux États-Unis et Canada, en l'absence de réglementation locale, respecter l'édition la plus récente des normes NEC et ANSI/NFPA N° 70. Pour les autres pays, se référer à la réglementation en vigueur. Conformément à la réglementation européenne, les modèles vendus en Europe sont équipés d'un collier de métallisation. Un fil de métallisation doit obligatoirement être raccordé à ce collier pour assurer une protection suffisante contre les différences de potentiel. Ce collier se trouve à l'arrière de l'appareil ; il est repéré par le symbole universel ci-contre.

AVERTISSEMENT

Un disjoncteur multipôle ayant un entrefer minimum de 3 mm, agréé dans le pays où l'appareil est installé, est obligatoire (pays de l'UE).

AVERTISSEMENT

Cet équipement doit obligatoirement être installé de sorte que la fiche électrique soit accessible, sauf si un autre moyen de déconnexion de l'alimentation électrique (disjoncteur, par exemple) est fourni.

AVERTISSEMENT

Si cet appareil est branché de manière permanente à un boîtier d'alimentation fixe, il doit obligatoirement être branché au moyen de fils de cuivre ayant une résistance minimale à la chaleur de 75°C.

AVERTISSEMENT

Le câblage en cuivre de cet appareil doit obligatoirement être conforme au(x) schéma(s) figurant sur l'appareil.

AVERTISSEMENT

Si votre appareil utilise le courant secteur, il est équipé d'un cordon électrique résistant à l'huile, avec une fiche de sécurité à trois broches. Ce dispositif permet de protéger les utilisateurs contre tout risque d'électrocution en cas de dysfonctionnement. NE PAS couper ni supprimer la broche de mise à la terre de cette fiche, qui doit être branché dans une prise à trois connecteurs correctement mise à la terre.

1.7. EXTRACTION ET SYSTÈMES ANTI-INCENDIE

Votre nouvel appareil doit obligatoirement être ventilé correctement pour fonctionner correctement et en toute sécurité. La température des gaz d'échappement peut atteindre 593 °C (1100 °F). Par conséquent, il est très important d'installer un système anti-incendie. Votre système d'extraction doit être conçu pour un nettoyage facile. Des nettoyages fréquents du circuit d'extraction et de l'appareil lui-même réduisent les risques d'incendie. Le système d'extraction et le système anti-incendie doivent obligatoirement être conformes aux normes en vigueur. Consulter la norme ANSI 83,11 qui contient une liste de documents de référence relatifs aux systèmes d'extraction et les systèmes anti-incendie. Pour les appareils installés aux États-Unis et au Canada, des renseignements supplémentaires sont disponibles auprès de CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131 (États-Unis), ou sur le site Internet de CSA : www.csa-international.org.

Il est indispensable que l'appareil ne puisse fonctionner qu'avec un dispositif d'extraction adéquat. La hotte d'extraction doit être en bon état d'entretien. Un installateur professionnel compétent doit s'assurer que la hotte fonctionne correctement en liaison avec l'appareil. Un dispositif d'extraction insuffisant risque de ne pouvoir évacuer tous les produits de combustion de l'appareil. Une extraction excessive ou mal équilibrée risque de causer des courants d'air, qui pourraient alors gêner le bon fonctionnement de la veilleuse et des brûleurs. Laisser un espace d'au moins 45 cm (18 pouces) entre la conduite d'évacuation des fumées et l'entrée de la hotte d'aspiration.

AVERTISSEMENT

Veiller à ce que le système d'extraction ne provoque pas de rupture de tirage au niveau de l'ouverture du conduit de fumée. Une rupture de tirage empêcherait l'appareil d'évacuer correctement les produits de combustion, et entraînerait une surchauffe risquant de l'endommager de façon irréversible. Aucun dégât provoqué par une rupture de tirage ne sera couvert par la garantie. NE JAMAIS laisser quoi que ce soit obstruer les produits de combustion ou la ventilation sortant de l'appareil. NE JAMAIS mettre quoi que ce soit dans la zone du conduit de fumée, ni obstruer celui-ci de quelque manière que ce soit. Ne jamais mettre un bac de recueil de graisse sur l'ouverture du conduit de fumée.

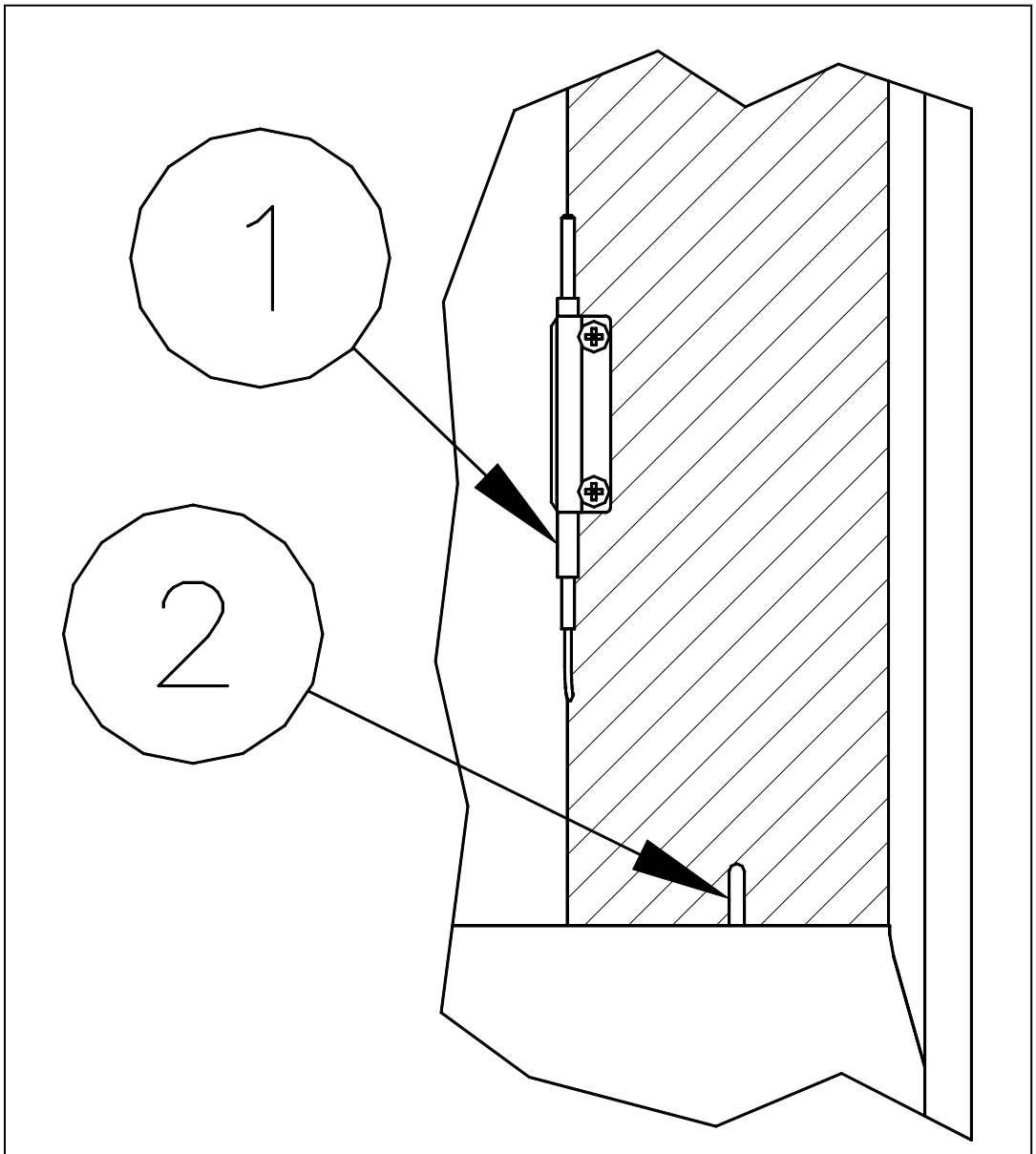
AVERTISSEMENT

NE JAMAIS raccorder directement la soufflante de ventilation ou la hotte au conduit de fumée de cet appareil. Le courant d'air ainsi causé dans le circuit de combustion entraînerait un mauvais fonctionnement, une perte de rendement de chauffe, des difficultés d'allumage et un risque d'extinction de la veilleuse.

1.8. CONTRÔLE

Avant le remplissage et le réglage de l'appareil, effectuer les contrôles visuels ci-dessous :

- ✓ Une fois l'appareil à son emplacement définitif, vérifier qu'il est bien à l'horizontale. Un ajustement éventuel de l'horizontalité de l'appareil s'effectue de la manière décrite précédemment.
- ✓ S'assurer que la sonde et le limiteur de température sont bien fixés à leur place. Vérifier le bon serrage des vis de fixation du limiteur de température.
- ✓ Consulter le chapitre « Installation » du présent manuel pour s'assurer que toutes les étapes qu'il contient ont bien été exécutées correctement.



1) Sonde
2) Limiteur de température

1.9. RÉGLAGES INITIAUX

Une fois votre appareil installé correctement conformément au chapitre « Installation » ci-avant, il doit être réglé pour assurer son bon fonctionnement. Ces réglages doivent obligatoirement être effectuées par un technicien compétent.

Les outils suivant sont nécessaires pour les réglages :

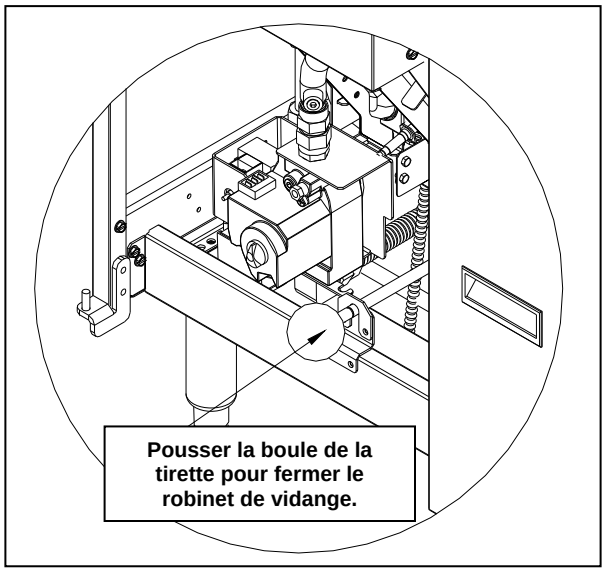
• Manomètre • Thermomètre numérique (sonde de température) • Microampèremètre continu

1.9.1. REMPLISSAGE DE L'APPAREIL

Le remplissage du bain-marie avant la mise en fonctionnement de l'appareil s'effectue comme indiqué ci-dessous.

1. S'assurer que le robinet de vidange est fermé. Le robinet de vidange est un système à tirette ; tirer pour ouvrir, et pousser à fond pour fermer la bonde.

2. Cet appareil est équipé d'un système automatique de maintien du niveau de l'eau. Pour remplir d'eau le bain-marie, mettre l'interrupteur marche/arrêt de l'appareil sur la position marche. Ceci entraîne le remplissage du bain-marie par de l'eau. Le remplissage ne s'arrête que quand le niveau de l'eau atteint les sondes de niveau.



AVERTISSEMENT

L'eau doit obligatoirement recouvrir complètement les tubes de chauffe en permanence quand l'appareil en est fonctionnement.

ATTENTION

Cet appareil n'est pas étudié pour la cuisson à l'huile. Ne le remplir qu'avec de l'eau potable.

AVERTISSEMENT

Pendant le fonctionnement, il y a une flamme nue à l'intérieur de l'appareil. Cet appareil est susceptible d'atteindre des températures très élevées risquant d'enflammer les matériaux placés à proximité. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun élément combustible à proximité de l'appareil.

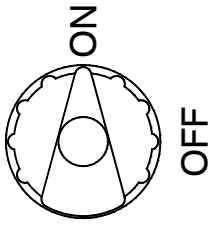
1.9.2. INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

Le circuit d'allumage électronique ne contient rien qui s'allume à la main. L'allumage de la veilleuse est effectué et géré par le circuit électronique d'allumage. Consulter les instructions ci-dessous pour allumer l'appareil.

1. Ouvrir les robinets d'alimentation en gaz.

2. Mettre le bouton du robinet de gaz sur la position marche (ON).

3. Si l'appareil est équipé d'un interrupteur I/0 (marche/arrêt), mettre celui-ci sur la position I (marche).



4. Si l'appareil est équipé d'un régulateur, il pourra être nécessaire de mettre celui-ci en fonctionnement. Consulter le manuel d'utilisation du régulateur de votre appareil pour déterminer la marche à suivre à cet effet.

5. Une fois le niveau d'eau correct atteint, les brûleurs principaux s'allument et sont gérés par le thermostat.

1.9.3. RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE

Cette procédure s'effectue avec la veilleuse allumée.

Nota : Cette intervention nécessite un microampèremètre.

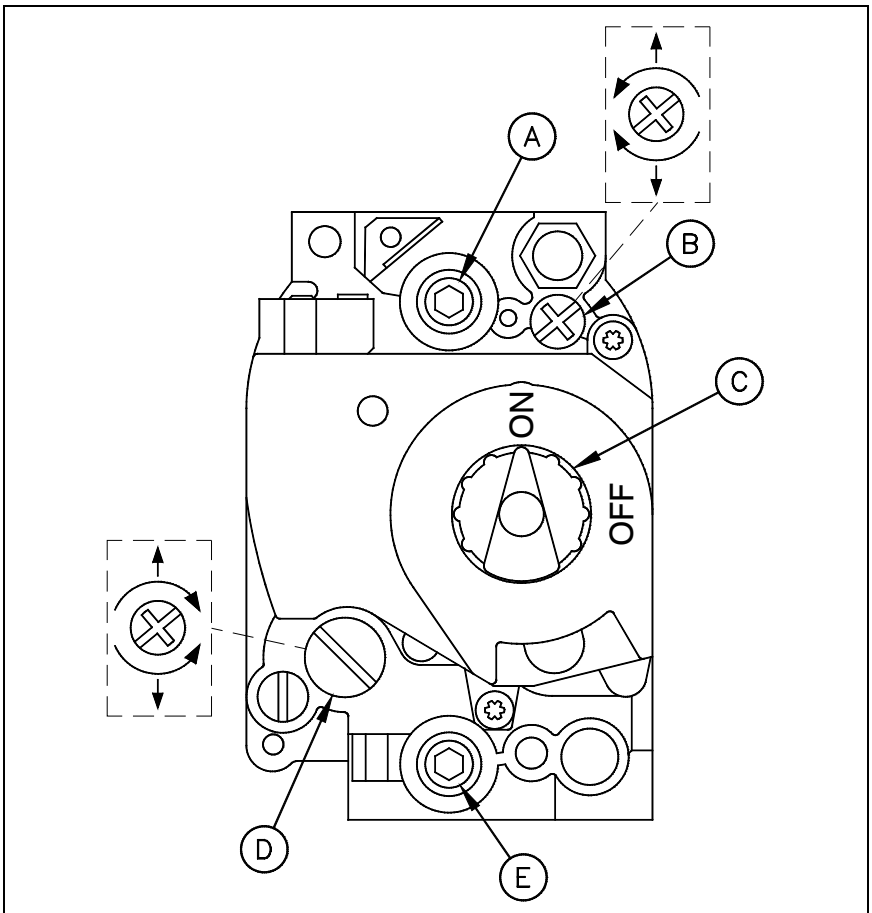
1. Brancher le microampèremètre continu entre la cosse de la sonde de flamme et le fil de la sonde. Attention à la polarité : si le microampèremètre indique une valeur négative, inverser les fils. La valeur mesurée doit obligatoirement être égale ou supérieure à 1 μA (0,15 μA pour les appareils distribués en UE).

2. Régler l'intensité à sa valeur correcte en réglant la veilleuse. Exposer la vis de réglage de la veilleuse en déposant son capuchon. Pour réduire la hauteur de la veilleuse et l'intensité du courant sortant de la sonde, tourner la vis de réglage de la veilleuse dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour augmenter la hauteur de la veilleuse et l'intensité du courant sortant de la sonde, tourner la vis de réglage de la veilleuse en sens inverse des aiguilles d'une montre.

3. Tourner la vis dans le sens nécessaire pour obtenir une valeur égale ou supérieure à 1 μA (0,15 μA pour les appareils distribués en UE).

   Nota : Attendre de 3 à 5 minutes entre chaque intervention sur la vis de réglage pour laisser les valeurs se stabiliser.

4. Une fois la veilleuse correctement réglée, remettre en place le capuchon sur sa vis de réglage et débrancher le microampèremètre.



A) Prise de pression côté brûleur
B) Vis de réglage de la veilleuse
C) Robinet de gaz
D) Vis de réglage de la pression au brûleur
E) Prise de pression côté arrivée du gaz

1.9.4. RÉGLAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Pour que les brûleurs principaux fonctionnent, le robinet d'alimentation en gaz doit être ouvert et le thermostat doit être en fonctionnement. L'interrupteur d'alimentation principal doit être en position « marche ». Les brûleurs principaux sont alimentés par la conduite d'alimentation en gaz, par l'intermédiaire d'un clapet géré par le thermostat. Quand la température de l'eau descend en-dessous de la température de consigne, ce clapet s'ouvre.

Il est nécessaire de régler les brûleurs principaux pour qu'ils produisent une flamme optimale. On trouvera ci-dessous la méthode de réglage des brûleurs principaux.

1. S'assurer que le robinet principal d'arrivée de gaz est fermé, déposer le bouchon de prise de pression de la rampe et raccorder à sa place un manomètre de précision ayant une plage comprise entre 0 et 40 mbar/hPa/16 pouces C.E., gradué en intervalles de 0,2 mbar/hPa ou 0,1 pouce.

2. Allumer tous les brûleurs principaux de l'appareil et de tous les autres appareils alimentés par la même canalisation de gaz. La pression indiquée par le manomètre ne doit pas être inférieure à la pression nécessaire à l'installation. Une baisse de pression est le signe d'une alimentation insuffisante, entraînant un mauvais rendement des appareils en utilisation maximale.

3. La valeur indiquée par le manomètre doit être (à ± 0,2 mbar/hPa ou 0,1 pouce C.E. près) celle indiquée sur la plaque signalétique fixée du côté intérieur de la porte de l'appareil. Si la pression est bonne, passer à l'alinéa 6 ; dans le cas contraire, régler la pression comme indiqué à l'alinéa 4.

4. Pour régler la pression, déposer le capuchon de la vis de réglage du détendeur et, à l'aide d'un tournevis plat, agir sur cette vis jusqu'à obtenir la pression correcte aux brûleurs. Pour augmenter la pression aux brûleurs, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour réduire la pression aux brûleurs, tourner la vis en sens inverse des aiguilles d'une montre.

5. Une fois la pression correcte obtenue, remettre en place le capuchon de la vis de réglage.

6. Éteindre LA TOTALITÉ des appareils, fermer le robinet principal d'alimentation en gaz de votre appareil Pitco et déposer le manomètre. Mettre de la pâte à joints sur le filetage du bouchon de la canalisation, et remettre celui-ci en place.

ATTENTION
Veiller à ne pas déranger la sonde et le limiteur de température pendant le fonctionnement ou le nettoyage de cet appareil.

1.10. NETTOYAGE INITIAL

En sortie d'usine, de nombreuses pièces de votre appareil sont couvertes d'une légère couche d'huile de protection. Il est donc indispensable de nettoyer votre appareil avant son utilisation en cuisine. Ce nettoyage permettra d'éliminer l'huile et les éventuels objets étrangers qui auraient pu s'accumuler pendant son stockage et son transport. On trouvera ci-dessous la méthode de nettoyage de l'appareil.

AVERTISSEMENT
Porter des gants et des vêtements de protection pendant le nettoyage ou la vidange de l'appareil, et pendant l'évacuation de l'eau qu'il contient. L'eau est

ATTENTION
NE PAS LAISSER l'appareil sans surveillance pendant son nettoyage. Ne jamais laisser le niveau de l'eau descendre en-dessous des tubes de chauffe.

1. Lire le chapitre « Fonctionnement » ci-après avant le remplissage ou la mise en fonctionnement de l'appareil.

2. Les actions ci-dessous doivent être effectuées à l'aide d'un produit de nettoyage dégraissant du commerce.

AVERTISSEMENT
Nettoyer à l'aide d'un produit de nettoyage du commerce prévu pour le nettoyage et l'aseptisation des surfaces en contact avec les produits alimentaires. Lire les instructions et les mises en garde avant son emploi. Une attention particulier doit impérativement être portée à la concentration du produit de nettoyage et à la durée

3. En respectant les instructions du produit, nettoyer l'intérieur du bac à bain-marie et toutes les surfaces en contact avec des produits alimentaires.

4. Une fois le nettoyage terminé, rincer soigneusement l'intérieur du bain-marie à l'eau fraîche. Continuer de rincer le bain-marie jusqu'à ce que le produit de nettoyage ait été éliminé complètement du bain-marie.

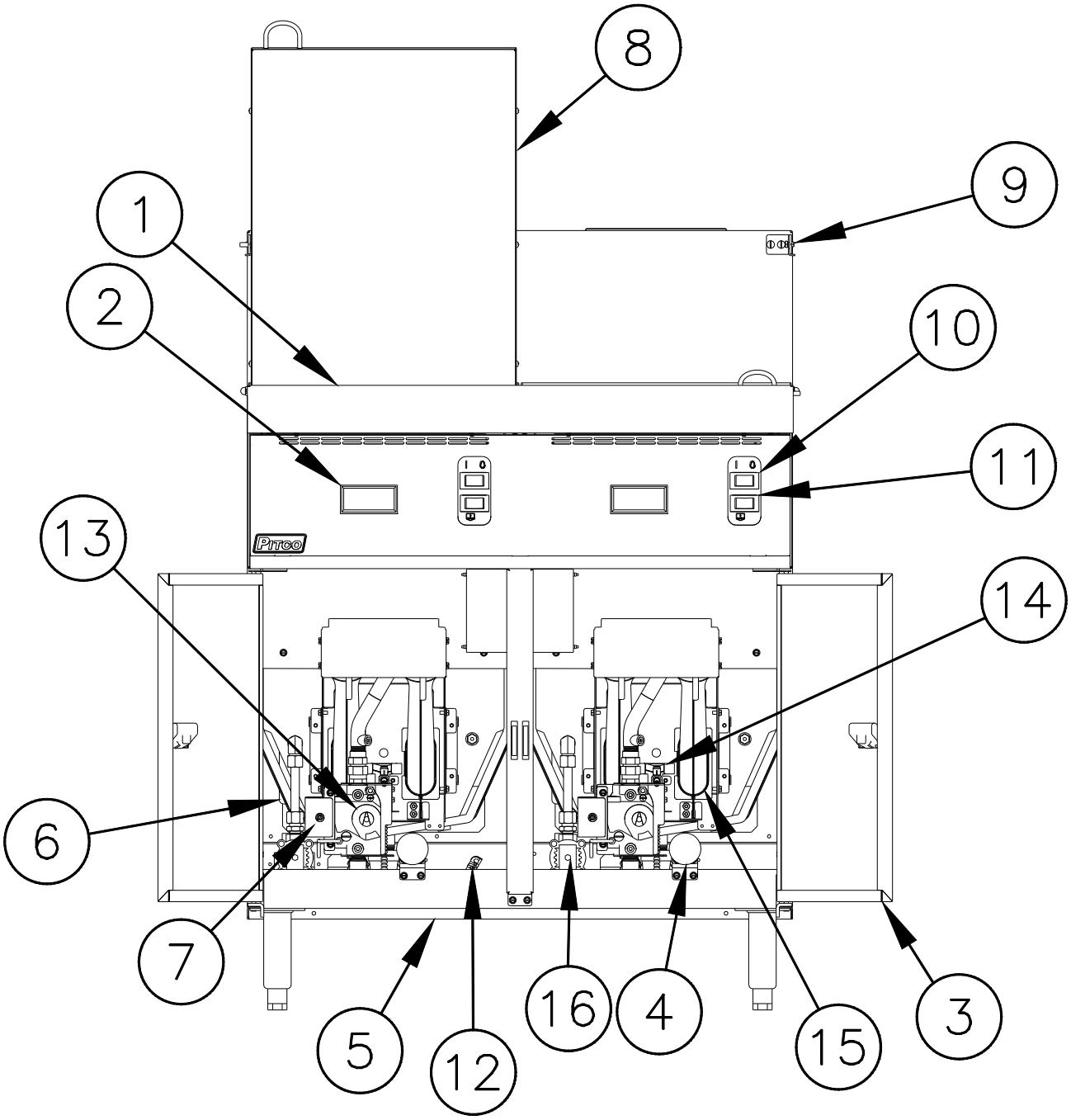
5. Éliminer toute l'eau à l'aide d'un chiffon propre et sec.

2. FONCTIONNEMENT

Un manuel d'utilisation correspondant à votre appareil doit normalement être inclus au présent manuel. Consulter le manuel en question avant la mise en fonctionnement de l'appareil.

2.1. FONCTIONNALITÉS

Le schéma ci-dessous présente certains des composants fonctionnels de votre appareil. Les fonctionnalités correspondantes sont décrites plus en détail aux chapitres suivants.



1. **Bain-marie d'eau froide**

2. **Régulateur *(certains modèles uniquement)***
   Gère la température de l'eau du bain-marie.
   Le régulateur peut être équipé de minuteurs (en option).
   Si le régulateur est muni d'un bouton marche/arrêt, celui-ci sert à le mettre en fonctionnement.

3. **Porte *(représentée ouverte)***
   Permet l'accès à la poignée de la tirette de vidange, au bouton de réarmement du limiteur de température ainsi qu'au robinet de gaz, à la veilleuse, aux brûleurs et au robinet d'eau.

4. **Poignée de tirette de vidange *(tirer pour ouvrir, pousser pour refermer)***
   Ouvrir la tirette de vidange pour vidanger le bain-marie.
   Un dispositif de sécurité couplé à la tirette de vidange arrête le chauffage de l'appareil quand celle-ci est ouverte.

5. **Orifice de vidange**
   L'eau sort du bain-marie par cet orifice pendant la vidange ou pour éliminer le trop-plein (voir également page 3).

6. **Canalisation de trop-plein (à l'arrière de l'appareil)**
   Quand le niveau d'eau dans le bain-marie atteint l'orifice de trop-plein, l'eau s'écoule sans obstruction par la canalisation de trop-plein et sort de l'appareil par l'orifice de vidange.

7. **Bouton de réarmement après déclenchement du limiteur de température**
   En cas de déclenchement du limiteur de température, il faut appuyer sur ce bouton.

8. **Couvercle du bain-marie *(représenté en position ouverte)***
   Garde la chaleur à l'intérieur et les débris à l'extérieur.

9. **Verrou du couvercle de bain-marie *(représenté avec le couvercle en position fermée)***
   Maintient le couvercle en position ouverte pendant la mise en place des produits dans le bain-marie, ou leur retrait.

10. **Interrupteur marche/arrêt**
    Permet de mettre l'appareil en marche et de l'arrêter. Il est nécessaire de mettre certains régulateurs en fonctionnement à l'aide d'un autre bouton après avoir actionné l'interrupteur marche/arrêt principal.

11. **Contacteur de remplissage forcé**
    Un appui maintenu sur ce contacteur permet le remplissage du bain-marie indépendamment du niveau de l'eau.

12. **Robinet d'arrêt d'eau principal**
    Coupe l'arrivée de l'eau à tous les bains-marie de l'appareil.

13. **Robinet de gaz**
    Contrôle l'alimentation en gaz de la veilleuse et des brûleurs.

14. **Veilleuse**
    La veilleuse allume les brûleurs quand il faut réchauffer l'eau du bain-marie.

15. **Brûleurs**
    Chauffent l'eau dans le bain-marie .

16. **Électrovanne d'eau**
    Gère l'alimentation du bac du bain-marie en eau.
    Cette vanne est gérée par la sonde de niveau d'eau du bain-marie.
    L'électrovanne est également actionnée par le contacteur de remplissage forcé.

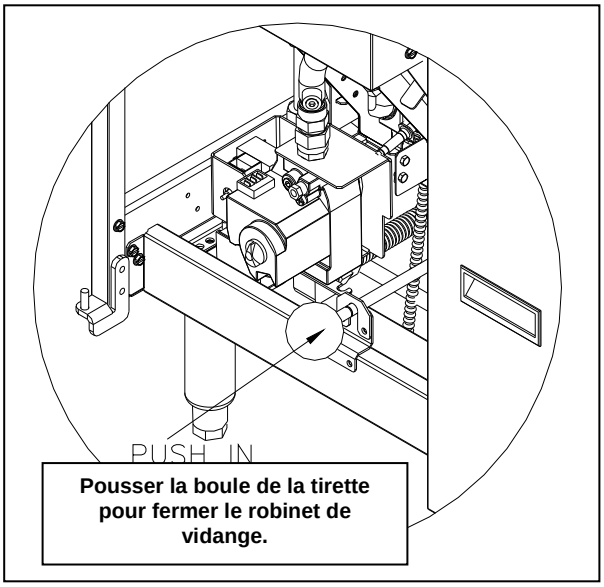
2.2. REMPLISSAGE DE L'APPAREIL

2.2.1. REMPLISSAGE DU BAIN-MARIE

Il est conseillé de remplir le bain-marie avec de l'eau chaude. Ceci réduira de manière importante la durée nécessaire à l'appareil pour atteindre sa température de fonctionnement. Le remplissage du bain-marie avant la mise en fonctionnement de l'appareil s'effectue comme indiqué ci-dessous.

ATTENTION
Cet appareil n'est pas étudié pour la cuisson à l'huile. Ne le remplir qu'avec de l'eau potable.

Capacité du bain-marie	
Modèle	Capacité
TB-SRTG	69 l (18,2 gallons US)



Pousser la boule de la tirette pour fermer le robinet de vidange.

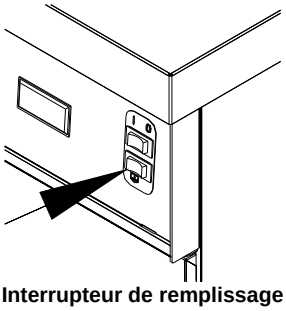
1. S'assurer que le robinet de vidange est fermé.
2. Remplir le bain-marie jusqu'à ce que l'eau atteigne le ou les repères de niveau.
3. Cet appareil est équipé d'un système automatique de maintien du niveau de l'eau. Pour remplir d'eau le bain-marie, mettre l'interrupteur marche/arrêt (I/0) de l'appareil sur la position marche (I). Ceci entraîne le remplissage du bain-marie par de l'eau. Le remplissage du bain-marie ne s'arrête que quand le niveau de l'eau atteint les sondes de niveau. Quand les deux sondes de niveau d'eau sont recouvertes d'eau, l'électrovanne se ferme, ce qui arrête l'arrivée d'eau. En fonctionnement normal, le circuit de remplissage automatique maintient le niveau de l'eau à la bonne hauteur.

NOTA : Si le circuit déclenche le remplissage d'eau alors que les brûleurs principaux sont allumés, ils s'éteignent. Ceci est normal, et est sans incidence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois le niveau de l'eau rétabli dans le bain-marie, les brûleurs principaux se rallument.

2.2.2. REMPLISSAGE DU BAIN-MARIE SANS LE CIRCUIT AUTOMATIQUE DE MISE À NIVEAU

Bien que le circuit de remplissage d'eau soit complètement automatique , il est possible de remplir le bain-marie sans mettre l'appareil en fonctionnement.
Pour remplir le bain-marie manuellement sans mettre l'appareil en fonctionnement, appuyer sur le contacteur à bascule (símbolo ⏏). Maintenir l'appui jusqu'à ce que l'appareil soit plein.

AVERTISEMENT
L'eau doit obligatoirement recouvrir complètement les tubes de chauffe en permanence quand l'appareil en est fonctionnement.


Interrupteur de remplissage

2.3. DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

Le démarrage de l'appareil avant sa mise en fonctionnement s'effectue comme indiqué ci-dessous.

1. S'assurer que le robinet de vidange est fermé.
2. Remplir d'eau le bain-marie. (Voir le chapitre 2.1 « Remplissage de l'appareil »)
3. Allumer l'appareil. (Voir le chapitre 1.9.2 « Instructions pour l'allumage »).
4. Mettre l'interrupteur marche/arrêt (I/O) sur la position marche (I).

AVERTISSEMENT
Ne JAMAIS faire fonctionner l'appareil si le bain-marie est vide. Ceci risque d'annuler la garantie. L'ajout d'eau après que les tubes de chauffe aient chauffé risque d'entraîner des blessures causées par des éclaboussures de liquide chaud et la vapeur.

5. Il pourra éventuellement être nécessaire de mettre le régulateur en fonctionnement. Appuyer sur le bouton ⏻* pour mettre le régulateur en fonctionnement.

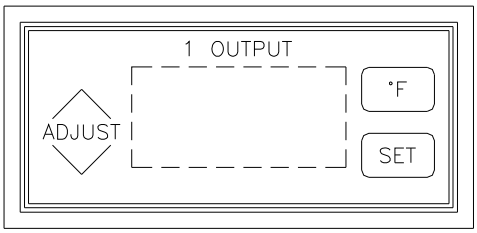
Le bouton pourra différer légèrement de sa représentation. Consulter le manuel d'utilisation de votre appareil pour déterminer l'aspect exact du bouton et de l'écran.

AVERTISSEMENT
L'eau doit obligatoirement recouvrir complètement les tubes de chauffe en permanence quand l'appareil est en fonctionnement. Les tubes de chauffe fonctionnant à sec sont extrêmement chauds, ce qui réduit la longévité de l'appareil et risque d'annuler la garantie.

6. L'appareil est désormais en fonctionnement et chauffe l'eau du bain-marie.

2.4. PROGRAMMATION DU CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Il est nécessaire d'installer un cavalier entre les bornes +5 et -3 de la face arrière du régulateur. Le régulateur ne peut pas être programmé sans ce cavalier.



Thermostat numérique du bain-marie

2.4.1. PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE DE CONSIGNE

- Appuyer sur SET, l'écran indique « SP1 » (Mode température de consigne – C'est cette fonction qui sert à régler la température de consigne.)
- Appuyer sur SET, l'écran affiche « **XXX »**, avec XXX = température de consigne actuelle.
- Appuyer sur les boutons ADJUST pour changer la température réglée. **(NOTA : S'il est impossible de régler la température de consigne à la valeur désirée, vérifier les valeurs de température haute (HI) et basse (LO).**
- Appuyer sur SET pour mettre en mémoire la nouvelle température.

2.4.2. RÉGULATEUR : FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Certains régulateurs peuvent disposer d'autres fonctions, qui ne sont pas décrites au présent manuel. Si le régulateur de votre appareil dispose d'autres fonctions, consulter son manuel d'utilisation pour y accéder.

2.5. BAIN-MARIE

Il est important de garder le bain-marie plein d'eau pour réduire le risque qu'il ne s'assèche, et de maintenir l'eau au niveau permettant le meilleur rendement de cuisson. Pour assurer la qualité des produits chauffés dans cet appareil, il convient de suivre les instructions de préparation de leur fabricant.

2.5.1. CONSEILS DE CUISSON

Capacité maximum des poduits (après préchauffage à 90°C/195°F)
Total de 2160 po³ soit 36 litres (12 sachets de 180 po³ soit 12 sachets de 3 litres ou équivalents) par bac

- ✓ Toujours respecter les instructions du fabricant des produits, et ne mettre dans cet appareil que des produits conservés sous vide.
- ✓ Certains produits peuvent être réchauffés et maintenus à une même température. Dans ce cas, le produit pourra être laissé dans l'appareil en restant dans son sachet sous vide. Un appareil séparé de maintien en température n'est pas nécessaire.

Durées-types de réchauffage

	Température de l'appareil	
Produit	60 °C (140°F)	93°C (200°F)
Surgelé	40 min	9-10 min.
Décongelé	30 min	7-8 min.

Tableau fourni pour référence uniquement. Consulter les indications du fabricant du produit pour déterminer la durée de réchauffage exacte.

- ✓ La dimension des sachets a une incidence importante sur la durée de réchauffage des produits. Les sachets minces se réchauffent plus vite que les sachets épais.
- ✓ Toujours laisser un espace entre les sachets de produits. Ceci permet la circulation de l'eau chaude autour de la totalité de la surface du sachet de produit, ce qui favorise le transfert de chaleur et réduit la durée de réchauffage.
- ✓ Ne pas réchauffer dans de l'eau bouillante. L'ébullition de l'eau augmente la consommation d'énergie et d'eau, sans compter que l'ébullition est déconseillée avec cet appareil.
- ✓ Toujours respecter les règles de sécurité alimentaire. Consulter la réglementation et les recommandations des fabricants de produits alimentaires pour ce qui concerne la manipulation de produits sous vide.

2.6. ARRÊT DE L'APPAREIL

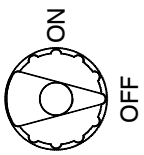
L'appareil dispose de deux méthodes d'arrêt : VEILLE et ARRÊT COMPLET. Le mode « veille » empêche le fonctionnement des brûleurs principaux. L'arrêt complet ferme l'arrivée de gaz. La sélection du mode d'arrêt approprié s'effectue comme indiqué ci-dessous.

2.6.1. MODE VEILLE

1. Si l'appareil est équipé d'un régulateur, il pourra être nécessaire de l'arrêter. Si le régulateur est muni d'un bouton marche/arrêt, appuyer dessus et maintenir l'appui jusqu'à l'arrêt du régulateur.
2. S'il est équipé d'un interrupteur marche/arrêt (I/0), mettre celui-ci sur la position 0 (arrêt).

AVERTISSEMENT
NE JAMAIS laisser l'appareil en mode veille pendant de longue durée, ou pendant la nuit.

2.6.2. ARRÊT COMPLET



1. Si l'appareil est équipé d'un régulateur, il pourra être nécessaire de l'arrêter. Si le régulateur est muni d'un bouton marche/arrêt, appuyer dessus et maintenir l'appui jusqu'à l'arrêt du régulateur.
2. Si l'appareil est équipé d'un interrupteur marche/arrêt (I/0), mettre celui-ci sur la position 0 (arrêt).
3. Tourner le robinet de gaz (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour le mettre sur la position arrêt.

4. L'appareil est alors complètement arrêté, ce qui permet son nettoyage, le cas échéant.

3. ENTRETIEN PRÉVENTIF

3.1. ENTRETIEN PRÉVENTIF QUOTIDIEN

Les tâches de maintenance préventive quotidiennes ci-dessous permettront de maintenir la sécurité et le meilleur rendement de votre équipement. Pendant la cuisson, de l'amidon s'accumule sur les sondes de température, dans le bac du bain-marie et sur l'élément chauffant. Il pourra s'avérer nécessaire de nettoyer ces composants plusieurs fois par jour.

AVERTISSEMENT
Débrancher le cordon d'alimentation avant toute réparation ou nettoyage de cet appareil !

3.1.1. CONTRÔLE DE L'APPAREIL

- ✓ Vérifier que le limiteur de température et la sonde de température sont à leur place et bien fixés.
- ✓ Vérifier que l'isolant des fils électriques est en bon état, et que les fils sont bien maintenus dans le boîtier ainsi qu'à l'extérieur de celui-ci.
- ✓ Vérifier tout autour de l'appareil l'absence de pièces ou d'accessoires mal fixés (les resserrer, le cas échéant) ou d'objets (bombes aérosols, par ex.) à enlever.
- ✓ Vérifier l'absence de fuite autour des canalisations d'évacuation et d'arrivée d'eau, à l'intérieur et à l'extérieur du boîtier, ainsi qu'autour de l'appareil.

AVERTISSEMENT
Porter des gants et des vêtements de protection pendant le nettoyage ou la vidange de l'appareil, et pendant l'évacuation de l'eau qu'il contient. L'eau est extrêmement chaude et risque de causer des blessures graves.

3.1.2. NETTOYAGE DU BAIN-MARIE

1. Arrêter l'appareil.

AVERTISSEMENT	AVERTISSEMENT
Lire le chapitre « Fonctionnement » ci-après avant le remplissage ou la mise en service de l'appareil.	**NE PAS LAISSER l'appareil sans surveillance pendant son nettoyage.**

2. Nettoyer le bac à eau, le dispositif de suspension, les paniers et la sonde de température à l'aide d'un tampon abrasif (type Scotchbrite™ ou similaire) avec un produit de nettoyage du commerce spécialement prévu pour le nettoyage et la stérilisation des surfaces en contact avec des produits alimentaires. Respecter les instructions et apprendre à utiliser le produit de nettoyage en sécurité avant de s'en servir pour nettoyer l'appareil. Veiller à bien éliminer tous les corps étrangers du bain-marie et de ses composants.

3. Une fois le nettoyage terminé, rincer soigneusement à l'eau fraîche l'intérieur du bain-marie et ses accessoires. Continuer de rincer au moins deux fois ou jusqu'à ce que le produit de nettoyage ait été éliminé complètement.

3.1.3. NETTOYAGE DU BOÎTIER

1. L'l'intérieur du boîtier se nettoie à l'aide d'un chiffon propre et sec, pour éliminer l'huile, la poussière et les débris de cuisson de toutes les surfaces et composants accessibles.

2. L'extérieur du boîtier se nettoie avec un chiffon mouillé et un détergent doux, pour éliminer l'huile, les poussières et les débris. Veiller à ne pas introduire de détergent dans le bain-marie ni dans les zones de l'appareil en contact avec les produits alimentaires.

3.2. ENTRETIEN PRÉVENTIF MENSUEL

L'eau peut laisser des dépôts minéraux à l'intérieur du bac à bain-marie. Les tâches de maintenance préventive mensuelle ci-dessous permettront de maintenir la sécurité et le meilleur rendement de votre équipement. Il pourra s'avérer nécessaire de nettoyer ces éléments plusieurs fois par mois.

3.2.1. DÉTARTRAGE

1. Lire le chapitre « Fonctionnement » ci-après avant le remplissage ou la mise en fonctionnement de l'appareil.

2. Éliminer les dépôts du bac du bain-marie, en suivant les instructions du fabricant du produit détartrant.

3. Une fois le nettoyage terminé, rincer soigneusement l'intérieur du bain-marie et ses accessoires à l'eau fraîche. Continuer de rincer au moins deux fois ou jusqu'à ce que le produit de nettoyage ait été éliminé complètement du bain-marie.

4. Éliminer toute l'eau à l'aide d'un chiffon propre et sec.

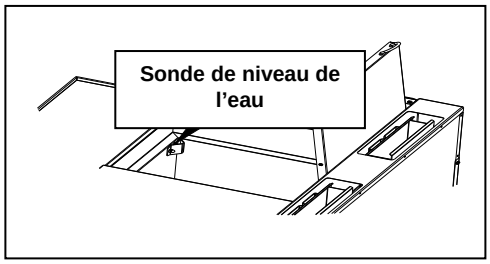
3.3. ENTRETIEN ET INSPECTIONS PRÉVENTIFS ANNUELS OU PÉRIODIQUES

Les opérations indiquées au présent chapitre NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR un technicien qualifié, dans le cadre d'un programme d'entretien régulier de la cuisine. Cette inspection doit être effectuée par un technicien de service agréé par Pitco, au minimum une fois par an. Il pourra être nécessaire d'effectuer cette inspection plusieurs fois par an.

AVERTISSEMENT
Débrancher le cordon d'alimentation avant toute réparation ou nettoyage de cet appareil.

3.3.1. CAPTEURS DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE & DE LA SONDE DE LIMITATION DE TEMPÉRATURE

- ✓ Vérifier le bon fonctionnement des sondes. Vérifier le bon état des sondes et le serrage de leurs vis de fixation sur le bain-marie (voir la page 9).
- ✓ Vérifier l'étanchéité des raccords à compression.
- ✓ Vérifier le bon état du câblage et vérifier que les connexions sont bien serrées.



3.3.2. RÉGULATEUR

Effectuer ce contrôle si l'appareil est équipé d'un régulateur de température.

- ✓ Vérifier le bon fonctionnement du régulateur. Vérifier tous les voyants et commutateurs pour s'assurer de leur bon fonctionnement. S'assurer que la surface de commande du régulateur est en bon état.
- ✓ Vérifier le bon serrage des connexions électriques.
- ✓ Vérifier la température du bain à 2 cm au-dessus de la sonde du régulateur ; le cas échéant, vérifier la résistance de la sonde.
- ✓ Vérifier le dispositif de mise à niveau de l'eau pour s'assurer que les brûleurs s'éteignent quand le niveau de l'eau est bas. Quand le niveau de l'eau est bas, l'appareil doit se remplir automatiquement jusqu'aux sondes.

3.3.3. PANNEAU DE COMMANDE & COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

- ✓ Vérifier le bon état de tous les composants (transformateur, bornier, relais, interrupteurs, etc.). Vérifier le bon état de tout le câblage et le bon serrage de toutes les connexions.
- ✓ Vérifier qu'aucun composant électrique n'a été endommagé ou contaminé par de l'eau.
- ✓ Vérifier le bon état et la bonne installation de tous les couvercles et panneaux.
- ✓ Vérifier le bon état du cordon d'alimentation. Vérifier le bon état de l'isolation et le bon serrage de la connexion à l'appareil.

3.3.4. BAIN-MARIE

- ✓ Vérifier le bon état du bac du bain-marie. Vérifier l'absence de tartre et de corrosion. Vérifier l'absence de fuite au niveau du bac à eau. Vérifier l'absence d'entartrage et d'obstruction par des débris au niveau du trop-plein (le cas échéant).

3.3.5. CIRCUIT DE VIDANGE

- ✓ Vérifier le bon état du robinet de vidange. Vérifier l'étanchéité au niveau du joint et du raccord.

- ✓ Vérifier la bonne étanchéité, le bon état et l'absence de coude des canalisations d'évacuation. Vérifier l'absence d'entartrage et d'obstruction par des débris. Vérifier le bon serrage des colliers et des raccords.

3.3.6. CIRCUIT DE COMBUSTION DU GAZ

- ✓ Vérifier l'absence de fuite de gaz.
- ✓ Vérifier et nettoyer le tube de mise à l'air libre sur le robinet de gaz du détendeur.
- ✓ Vérifier les brûleurs, éliminer les débris et la graisse de la veilleuse et de son gicleur.
- ✓ Vérifier la pression de gaz aux collecteurs des brûleurs, régler le cas échéant conformément à la plaque signalétique.
- ✓ Vérifier la pression d'arrivée du gaz avec tous les appareils à gaz en fonctionnement.
- ✓ Vérifier le circuit d'allumage et régler la flamme de la veilleuse à la demande.
  Vérifier la valeur indiquée par le capteur de flamme.
  Allumage automatique : vérifier l'entrefer des électrodes et nettoyer l'allumeur.
- ✓ Une fois le contrôle terminé, vérifier de nouveau l'absence de fuites.

3.4. Hotte

Le bon fonctionnement de la hotte d'extraction est très important pour le bon fonctionnement de cet appareil et la sécurité des personnes. La hotte d'extraction doit être inspectée à l'installation de cet appareil pour s'assurer de son fonctionnement correct en liaison avec celui-ci. Un échéancier régulier de contrôle, conforme à la plus récentes édition d'ANSI/NFPA 96 et (ou) à la réglementation en vigueur, est obligatoire.

Votre nouvel appareil à gaz doit obligatoirement être ventilé correctement pour fonctionner correctement et en toute sécurité. La température des gaz d'échappement pouvant atteindre 538° C (1000° F), il est très important d'installer un système anti-incendie. Votre système d'extraction doit être conçu pour un nettoyage facile. Des nettoyages fréquents du circuit d'extraction et de l'appareil réduisent les risques d'incendie. Des informations supplémentaires sont disponibles auprès de CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131 (États-Unis).

ATTENTION

Une ventilation excessive entraîne des courants d'air nuisibles au bon fonctionnement de l'appareil. Laisser un espace d'au moins 45 cm (18 pouces) entre le conduit de fumées et l'entrée de la hotte d'aspiration.

ATTENTION

Veiller à ce que le système d'extraction ne provoque pas de rupture de tirage au niveau de l'ouverture du conduit de fumée. Une rupture de tirage empêchera l'appareil d'évacuer correctement les gaz, et entraînera une surchauffe risquant d'endommager l'appareil de façon irréversible. Aucun dégât provoqué par une rupture de tirage ne sera couvert par la garantie de l'appareil. NE JAMAIS laisser quoi que ce soit obstruer l'évacuation des produits de combustion sortant de l'appareil.

4. DÉPANNAGE

4.1. PANNE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

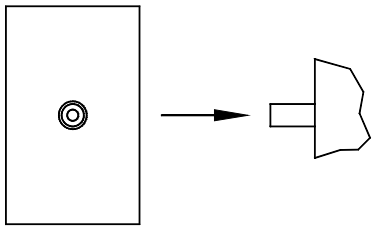
En cas de perte de l'alimentation électrique, pour quelque raison que ce soit, l'appareil s'arrête. Attendre cinq minutes après le retour du courant pour redémarrer l'appareil. Ceci permettra la dissipation du gaz qui aurait pu s'accumuler dans le brûleur ou dans les tuyaux. Pour redémarrer l'appareil, appliquer la procédure de démarrage décrite au chapitre 2.2.

ATTENTION
NE PAS ESSAYER de faire fonctionner cet appareil pendant une panne de courant.

4.2. LIMITEUR DE TEMPÉRATURE

Cet appareil est équipé d'un contacteur de limitation de température. Ce limiteur de température arrête l'appareil si la température du bain-marie dépasse une valeur dangereuse. En cas de déclenchement du limiteur de température, réarmer le dispositif comme suit.

1. Arrêter l'appareil.
2. Laisser suffisamment de temps à l'appareil pour revenir à la température ambiante.
3. Ajouter de l'eau au bain-marie, à la demande.
4. Appuyer sur le bouton de réarmement du limiteur de température, le cas échéant.
5. Le limiteur de température est alors réarmé, et l'appareil prêt au démarrage.



Bouton de réarmement du limiteur de température
(voir page 14)

AVERTISSEMENT
NE PAS METTRE d'eau dans le bain-marie avant qu'il n'ait eu suffisamment de temps pour refroidir. Le non-respect de cette consigne risque d'endommager l'appareil et (ou) de causer des blessures.

4.3. DISPOSITIF DE SÉCURITÉ DU ROBINET DE VIDANGE

Si votre appareil est équipé d'un circuit de verrouillage du robinet de vidange, les brûleurs s'éteignent automatiquement en cas d'ouverture du robinet de vidange. Dans certains cas, l'appareil s'arrête. Le redémarrage de l'appareil après un déclenchement du dispositif de sécurité du robinet de vidange s'effectue comme suit.

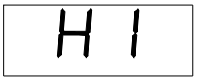
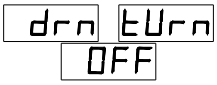
1. Arrêter l'appareil, s'il ne l'est pas déjà.
2. Fermer le robinet de vidange et remplir d'eau le bain-marie.
3. Mettre l'appareil en fonctionnement.

4.4. TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	Causes probables	Mesures correctives
Le régulateur ne se met pas en fonctionnement.	Absence d'alimentation électrique.	Vérifier le circuit secteur.
	Disjoncteur déclenché.	Réenclencher le disjoncteur
	Interrupteur marche/arrêt en position arrêt (0)	Mettre l'interrupteur marche/arrêt en position marche (I) et mettre le régulateur en fonctionnement.
	Régulateur non mis en fonctionnement.	Mettre le régulateur en fonctionnement.
	Cordon d'alimentation mal branché ou débranché.	Brancher le cordon d'alimentation.
Le remplissage d'eau automatique ne fonctionne pas.	L'eau n'est pas ouverte.	Ouvrir l'eau.
	La sonde de niveau bas est mouillée.	Sécher la sonde.
Le remplissage ne s'arrête pas automatiquement quand le bac est plein.	La sonde de niveau haut est sale.	Nettoyer la sonde de niveau haut.
	Minéralisation de l'eau insuffisante.	Ajouter deux cuillerées à soupe de bicarbonate de soude au bac plein et rallumer le brûleur.
Le régulateur indique que le brûleur est allumé, mais l'eau ne chauffe pas.	Le circuit de remplissage automatique a éteint le brûleur.	Laisser le circuit de remplissage automatique remplir le bac et rallumer le brûleur.
	Le limiteur de température s'est déclenché.	Laisser refroidir l'appareil et réarmer le limiteur de température.
P1 s'affiche au régulateur.	Sonde de température débranchée ou défectueuse.	Prendre contact avec un centre d'entretien Pitco.

4.5. MESSAGE D'ALERTES DU RÉGULATEUR (EN OPTION)

Si votre appareil est équipé d'un régulateur de température, celui-ci pourra afficher les messages d'alertes suivants :

Écran	Problème	Action
	Température de l'eau trop basse.	Attendre que l'appareil chauffe.
	Valeur fournie par la sonde incorrecte.	Faire appel à un prestataire d'entretien agréé.
	Niveau de l'eau trop bas.	Arrêter l'appareil. Le laisser refroidir pendant une durée suffisante avant de le remplir d'eau et de le redémarrer.
	Valeur fournie par la sonde incorrecte.	Faire appel à un prestataire d'entretien agréé.
	Le robinet de vidange est ouvert avec le régulateur en fonctionnement.	Arrêter l'appareil. Fermer le robinet de vidange avant de redémarrer l'appareil.

En cas de problème ou de question concernant votre commande, prendre contact avec l'usine Pitco Frialator au : Tél. : +1 (603) 225-6684 (monde entier) Site internet :	En cas de problème ou de question à propos de votre appareil, prendre contact avec le prestataire d'entretien et de pièces détachées agréé Pitco Frialator couvrant votre région, ou prendre contact avec Pitco aux numéros ci-contre.
Adresse postale – BP : BOX 501, Concord, NH 03302-0501(États-Unis) Adresse d'expédition – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301(États-Unis)	

L20-376, rev. 0 (07/12)